

# CONNECT & Vous

## L'EDITO

VINCENT TOCHE



Le secteur de la restauration a vécu une année 2022 contrastée, avec un 1<sup>er</sup> semestre dynamique, marqué par la continuation de la forte reprise de l'activité (le meilleur été depuis 2019), puis, un 2<sup>ème</sup> semestre morose avec des fortes tensions inflationnistes obligeant les restaurateurs à réévaluer leur prix (58% déclarent avoir augmenté leur prix) et les consommateurs à restreindre leurs sorties. Selon NPDP Groupe, la restauration ne retrouvera pas son niveau d'avant covid, avec un repli de 5% en 2022. Et, si les restaurateurs sont pessimistes sur l'évolution de leurs coûts en 2023, ils sont optimistes sur la fréquentation : l'année 2023 sera sans doute encore contrastée !

Côté Foodtech, l'année 2022 s'est caractérisée par toujours plus de levées de fonds mais aussi plus de rapprochements ou de rachats, notamment dans le secteur de la livraison de courses ou de repas : Flink s'est emparé de Cajoo, Gorillas de Frichti et récemment Getir de Gorillas... Ce qui démontre que beaucoup de « jeunes pousses » n'ont pas encore réussi à trouver un modèle économique rentable et pérenne. D'autres acquisitions sont donc à prévoir, même si la fusion entre entreprises n'est un gage ni de rentabilité ni de succès.

Que peut-on imaginer pour 2023 ? Les innovations vont se poursuivre (lire l'article en page 2 et l'interview en page 3 sur les « frigos connectés ») et les consommateurs vont pousser les points de ventes à adapter leurs offres (cf. les rayons snacking des GMS). Dans la Foodtech, la hausse des taux d'intérêt va rendre plus difficile les prochaines levées de fonds et obliger les dirigeants à se focaliser sur la rentabilité (cf. le rapprochement Swile/Bimpli) et moins sur la croissance, ce qui va favoriser la faillite des canards boiteux ou leur rachat mais aussi faire émerger les leaders de demain, selon le processus de « destruction créatrice ».

Dans ce contexte dynamique mais compliqué, Conecs et le Titre-Restaurant Dématérialisé (TRD) tracent leur route. Le support papier continue inexorablement à régresser (la fin de la CRT qui traite les TR papier est pour mi-2023) et la carte restaurant n'a jamais été autant utilisée. Avec une hausse du nombre de transactions de près de 50% sur sa plateforme en 2022, Conecs participe activement à cette migration et devrait continuer sur un rythme à peu près équivalent en 2023.

Conecs et tout l'écosystème des Titres-Restaurant Dématérialisés vous souhaitent, avec un peu de retard, mais sincèrement, une bonne année 2023 !

Vincent TOCHE,  
Président de CONECS

## CHIFFRES CLÉS

### LES CHIFFRES DE LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE FACE AU TITRE RESTAURANT

- +600.000 :** Le nombre de distributeurs automatiques installés en France.
- 83% :** La part de distributeurs automatiques installés en entreprise. Les autres le sont en espaces publics.
- 2 milliards d'€ :** Le Chiffre d'Affaires de la distribution automatique en France.
- 70% :** La part des distributeurs dits « gobelets », soit principalement des distributeurs de café et autres boissons chaudes ou froides au gobelet.
- 35 € :** La dépense moyenne en distribution automatique par français.
- 09/2013 :** Date depuis laquelle il est autorisé de régler ses achats éligibles aux distributeurs automatiques par Titres-Restaurant mais uniquement sur ceux installés en entreprise.

## SOMMAIRE

### CHIFFRES CLÉS

Les chiffres de la distribution automatique face au Titre Restaurant **P.1**

### Comment ça marche ?

Régler en Titre-Restaurant un frigo connecté **P.2**

### INTERVIEW

Clément BONHOMME  
FOODLES **P.3**

### ACTU

**P.4 P.5**

### LA PRESSE EN PARLE

**P.6**

### IN MEMORIAM...

Charly Belisson **P.7**

# COMMENT ÇA MARCHE ?

## RÉGLER EN TITRE-RESTAURANT UN FRIGO CONNECTÉ

Disponibles 24h/24 et 7j/7, les frigos connectés sont des automates réfrigérés qui, placés au sein des entreprises, proposent des plats préparés en général variés, à n'importe quel moment de la journée.

Alternative aux services de livraison de type Uber Eats ou Deliveroo, ils sont souvent proposés par des acteurs de la « restauration livrée » à destination des entreprises (Class'Croute par exemple), des acteurs de l'alimentation grand public qui se diversifient (Surgelés PICARD) ou des « pure-players » des frigo connectés (Foodles (cf. interview à suivre), Melchior, Digitiz, e-lunch, Mangez NU ou encore Cycl'Ozon).

Destinés au déjeuner des salariés sur leur lieu de travail, ces frigos se doivent, par nature, d'intégrer la possibilité de régler ses achats en Titre-Restaurant (TR), TR forcément dématérialisés sur cartes ou smartphone.

L'enjeu, dans le parcours d'achat de ce type de frigo, se situe dans son mode d'authentification de l'utilisateur. En effet, ces frigos s'ouvrent en général à l'aide d'un badge qui identifie à minima l'utilisateur et qui sert indirectement de moyen de paiement. Ces fameux badges pouvant être chargés et rechargés avec des « crédits », prépayés par une carte bancaire. On parle alors de « cagnottage » sur le badge. Et c'est là que le bât blesse concernant les Titres-Restaurant, car ce « cagnottage » est interdit par la loi qui encadre les Titres-Restaurant.

Il est également impératif d'intégrer au système l'ensemble des contraintes réglementaires du TR comme l'éligibilité des produits, le plafond quotidien ou encore les restrictions de jours d'utilisation.

Comment alors intégrer toutes ces contraintes et rattacher ce fameux badge, le back office qui le gère et gère le frigo, et un TRD sous forme de carte ?

Conecs en collaboration avec les PSP (Prestataires de Services de Paiement en ligne) ont mis au point une cinématique de back office qui permet de rattacher sa carte TRD à son badge, de ne pas faire de cagnottage et de compléter avec un crédit prépayé par carte bancaire si nécessaire.



Ainsi, le paiement avec la carte TRD pourra se faire selon le mode dit « ZERO CLICK » adapté aux frigo connectés :

- A. Enregistrement des données de la carte TRD et saisie du CVV à l'inscription. Ils seront stockés de façon sécurisée chez le PSP.
- B. Enregistrement sur le compte de l'utilisateur dans le back office du frigo connecté d'un « token crypté ». Il permet d'identifier l'utilisateur à chaque achat, aussi bien au sein du frigo connecté que chez le PSP.
  - L'utilisateur initie indirectement l'opération d'achat avec son badge.
  - Le back office du frigo connecté a l'initiative de la demande de paiement (autorisation) vers Conecs avec le TRD enregistré.
  - Si le montant disponible de la carte TRD est insuffisant, le back office du frigo connecté va chercher le complément à payer sur le compte prépayé de l'utilisateur.

Cinématique :

1. Je badge
2. Je suis identifié
3. Je sélectionne mes produits
4. Je referme le frigo
5. Le back office du frigo calcule le montant total à payer
6. Si une carte TRD est enregistrée, le back office envoie une demande d'autorisation via le PSP
7. Une autorisation est renvoyée par l'émetteur de la carte TRD au PSP via Conecs en fonction du disponible de la carte TRD
8. Un complément éventuel peut également être prélevé sur le compte prépayé par carte bancaire de l'utilisateur (sa « cagnotte prépayée »).

Tout cette complexité s'opère en tâche de fond sécurisée et reste totalement transparente pour l'utilisateur qui en définitive, ne doit qu'enregistrer sa carte.

Aujourd'hui, ces frigos connectés apparaissent comme une vraie tendance. 3 opérateurs de frigos connectés sortent ainsi dans le top 10 des volumes de transaction de la foodtech acceptant les TRD. Les frigos connectés sont donc d'ores et déjà de véritables success-story. L'avenir de ces frigos implantés au sein des entreprises, à l'heure de l'envol du prix des m<sup>2</sup> et du télétravail, rendant les cantines et les cuisines de plus en plus rares, en même temps que le souhait des salariés d'avoir des plats variés et disponibles tout au long de leur journée de travail, semble clairement assuré.

Ndlr : Ce « comment ça marche » concerne bien évidemment les frigos connectés qui n'intègrent pas de TPE, cas le plus classique en entreprise. Il existe quelques modèles qui intègrent un TPE, on se retrouve alors dans le cadre d'une transaction sur automate classique.

# INTERVIEW

**CLÉMENT BONHOMME**

FOODLES – Co-CEO & Co-founder



**C&V :** Bonjour Clément, vous êtes l'un des deux co-fondateurs de Foodles en 2015 avec Michael Ormancey, expliquez-nous votre concept de « cantine connectée » et de « frigos connectés ». En quoi est-ce une petite révolution dans le secteur de la restauration collective et quels sont vos atouts ?

**C.B :** Foodles est l'alternative innovante aux cantines d'entreprises traditionnelles. Nous proposons des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos dotés d'une technologie brevetée et certifiée Origine France Garantie. Avec ce concept de cantine dématérialisée, disponible 24/7, nous réinventons la restauration collective et permettons aux organisations dès 50 collaborateurs et de tous les secteurs, de proposer à leurs salariés une solution de restauration flexible, accessible, de qualité et conviviale.

Pour y parvenir, nous avons placé l'innovation et l'expérience utilisateur au cœur de notre concept qui allie ainsi :

- Une technologie innovante et des frigos connectés sur place ;
- Une application mobile pour encore plus de flexibilité ;
- Une offre de restauration responsable, fraîche et saine ;
- Un service de livraison journalier ;
- Un accompagnement et un conseil personnalisé dans la conception et l'aménagement sur-mesure de l'espace de restauration.

**C&V :** Vous venez de rendre possible les paiements par cartes Titre-Restaurant labellisées Conecs sur vos frigos connectés, en quoi est-ce un enjeu pour vous et pour votre secteur en général ?

**C.B :** Depuis nos débuts en 2015, nous avons décidé de rendre possibles les paiements par cartes Titre-Restaurant. Dans une démarche d'innovation et d'expérience utilisateur optimale, il était pour nous évident de digitaliser les paiements sur notre solution. Le timing était donc idéal avec l'autorisation de la CNTR des paiements TR sur des distributeurs en entreprise accordé en 2013 et la dématérialisation du TR initiée en 2014.

Nous avons pu ainsi répondre aux enjeux de simplicité et flexibilité remontés par notre secteur qu'est la restauration collective.

**C&V :** Une telle intégration, compte tenu des contraintes réglementaires du TR et des contraintes d'identification n'a pas dû être simple. Comment s'est-elle passée et comment Conecs s'est inscrit à vos côtés ?

**C.B :** Nous avons débuté avec Payzen, un PSP partenaire de Conecs, début 2019. Nous savions qu'il était impératif pour nos frigos d'accepter les TRD, mais ne réalisons pas à ce moment-là, la somme de contraintes réglementaires et techniques qui leur était liée. Si l'éligibilité des produits n'était pas un problème, tous nos produits sont éligibles, l'impossibilité de « cagnoter » sur le badge d'entreprise était bloquante puisque c'était notre cinématique de paiement CB. Payzen puis Paygreen (tous deux partenaires et accompagnés de manière proactive par Conecs) ont su mobiliser toute une équipe d'experts, monéticiens, informaticiens et expert de la réglementation TR et de la sécurisation des paiements, pour inventer un parcours de paiement TR innovant qui soit à la fois ergonomique, rapide, sécurisé et légal. Conecs a réellement rendu possible l'acceptation du TRD chez Foodles, qui a progressivement été déployée pour atteindre maintenant plusieurs dizaines de milliers de transactions par mois.

**C&V :** Depuis quand exactement vos frigo connectés acceptent-ils les Titres-Restaurant et quel en est le premier bilan ?

**C.B :** Nos frigos connectés acceptent les Titres-Restaurant depuis nos débuts en 2015 et le bilan est plus que positif ! Aujourd'hui, ce moyen de paiement nous permet de répondre aux besoins d'un très grand nombre d'entreprises et surtout, il s'inscrit dans notre volonté de simplifier et de fluidifier l'expérience utilisateur. C'est également simple à gérer pour nos équipes.

A ce jour, nous comptabilisons environ 25% de paiements chez Foodles réalisés par TR et ce ratio a été en constante augmentation ces dernières années.

Nous sommes donc fiers de pouvoir être accompagnés au quotidien par des acteurs reconnus tels que Conecs !

## ACTU

**Conecs était partenaire du 70<sup>ème</sup> Congrès de l'UMIH, principal syndicat de l'hôtellerie-restauration, qui s'est tenu à Brest du 22 au 24 novembre autour du thème « S'engager pour réussir ! ».**



**Les émetteurs de TR clients de Conecs étaient particulièrement présents aux côtés des restaurateurs de l'UMIH**



Depuis la fin des mesures « Covid » d'aide au secteur de la restauration, le plafond quotidien d'utilisation des Titres-restaurant qui avait exceptionnellement été doublé passant de 19 € à 38 € par jour est revenu à 19 € le 1<sup>er</sup> juillet 2022.

Mais à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2022, ce plafond est de nouveau relevé et cette fois semble-t-il de façon définitive, à **25 €/jour** dans le cadre des mesures d'aide au pouvoir d'achat, même si l'on ne peut véritablement parler ici de pouvoir d'achat supplémentaire.

En parallèle, les produits éligibles à un paiement par Titre-Restaurant ont également été étendus à l'ensemble des produits alimentaires, ils étaient auparavant limités aux produits alimentaires immédiatement consommables.

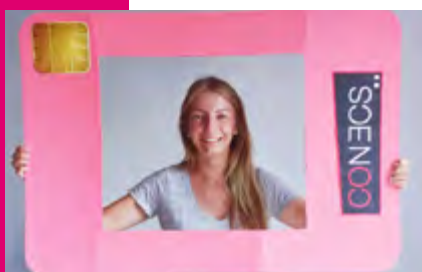
Cette dernière mesure sera en vigueur jusqu'à fin 2023.



## ACTU (SUITE)



Seule véritable mesure concourant à la hausse du pouvoir d'achat, le plafond d'exonération de charge sur les Titres-Restaurant qui était fixé à 5,92 € pour cette année, a été réévalué de 10% passant à 6,50 € à compter du 1<sup>er</sup> janvier. Cela permet de proposer au salarié, une dotation quotidienne maximale en Titre-Restaurant comprise entre 10,83 € et 13 € (contre 9,87 € et 11,84 € jusqu'au 31 décembre 2022)



En septembre, **Sandra Bourrust** a rejoint la dynamique équipe de Conecs au poste de Responsable Administrative et Financière, également en charge des R.H.. Après 7 années passées en cabinet d'audit (dont EY pendant 6 ans), elle rejoint Conecs pour apporter son expertise et son expérience à la direction de Conecs.

Début janvier, c'est **Aurélie Schechter** qui a rejoint les équipes de Conecs au poste de Responsable des Opérations. Après avoir évolué en conseil stratégique au sein d'un cabinet international (O.Wyman), Aurélie s'est orientée vers la dermo-cosmétique puis a exercé ses talents en développement commercial et financier au sein d'une start-up d'agritech spécialisée dans les protéines issues d'insectes. Un parcours déjà riche et atypique dont l'expérience profitera pleinement à Conecs.



*Bienvenue à Sandra et Aurélie...*



C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris le 17 octobre, le décès de Charly Belisson, en charge du Titre-Restaurant pour l'UMIH depuis de nombreuses années. Toute la rédaction de Connect & Vous s'associe à ses amis et famille dans leur peine.



### **Conecs remporte le « Prix spécial du Jury » des Trophées de l'institut Mieux Vivre en Entreprise**

Fin janvier, Vincent Toche, président de Conecs, s'est vu remettre ce prix parmi les Trophées qui récompensent les entreprises ayant mis en place des actions créatrices de bien-être durable et des initiatives de prévention ou de lutte contre les risques psychosociaux. Ce prix souligne le volume et la qualité des actions menées en QVCT par Conecs tout au long de l'année.

Comme le rappelle Alizée Nolot, office manager en charge de la QVCT, « les petits ruisseaux de la QVCT font les grandes rivières de la performance collective ! »

## **LA PRESSE EN PARLE**

### **SPÉCIAL ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE**



**Service-public.fr – Janvier 2023**

**Titres Restaurant : Plafond augmenté de 6 € par jour pour les salariés**

Le plafond d'usage quotidien des titres-restaurant est passé à 25 € par jour ouvré le 1<sup>er</sup> octobre 2022, soit une augmentation de 6 € par jour. Le montant maximum des repas ou produits alimentaires payables avec un titre-restaurant était jusqu'alors de 19 € par jour



**Juritravail.fr – Octobre 2022**

**Plafond de 25 euros inscrit dans le Code du travail**

Cette augmentation du plafond des titres-restaurants n'est pas une mesure limitée dans le temps, il s'agit d'une mesure pérenne, inscrite dans le Code du travail, sans limitation de durée.



**Pratique.fr – Septembre 2022**

**Tickets restaurant : utilisation étendue à l'ensemble de vos courses alimentaires pour une année**

La nouvelle loi [...] prévoit d'élargir l'utilisation des titres-restaurants jusqu'en décembre 2023.

Initialement, les Titres-restaurant, dont le plafond journalier a été réinitialisé le 1<sup>er</sup> juillet 2022, ne pouvaient être utilisés que pour l'achat de produits alimentaires directement consommables. [...]

Désormais, les titres-restaurants pourront également servir à acheter des produits alimentaires qui servent à préparer des repas.



**Journaldunet.fr – Décembre 2022**

**Peut-on encore utiliser les Titres-restaurant le weekend ? Le samedi et le dimanche ?**

Non. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2022, le gouvernement a mis un terme à la mesure d'exception permettant d'utiliser les titres-restaurant le weekend.

Pour utiliser ses titres-restaurant le dimanche, il faut que votre employeur vous y autorise parce que vous travaillez ce jour-là.

## IN MEMORIAM...



### CHARLY BELISSON NOUS A QUITTÉ LE 17 OCTOBRE À 77 ANS.

J'ai rencontré Charly Bélisson il y a plus de 25 ans quand j'ai rejoint Ticket-Restaurant (à l'époque, au sein du groupe Accor). Il connaissait tout de la restauration, je n'y connaissais rien. Il connaissait presque tout du titre-restaurant, je n'y connaissais quasiment rien.

Il a fait partie des personnes qui m'ont informé, formé et sans doute un peu « déformé » mais dans le bon sens du terme, car il connaissait le terrain, la vie dans les restaurants, au moment des coups de feu, devant ou derrière la caisse, avant ou après le paiement, par-delà les chèques, les titres ou les cartes. Il savait, intuitivement, quelles règles pouvaient être utiles ou inutiles, intellectuellement satisfaisantes mais pratiquement inopérantes, quelles réglementations pouvaient nuire ou pas à la profession, à court ou à moyen terme. Il avait cette vision à 360° qui est si rare et si appréciable de nos jours : du serveur au patron, du camping au café, du bistro au gastro, du repas carné

au végétarien, du plat du jour au grignotage, du commerçant à l'émetteur, de l'employeur à l'employé, du citoyen-consommateur à l'Etat régulateur.

Mais il y a plus, l'essentiel même : sa profonde empathie, sa vivacité d'esprit, une curiosité de tous les instants. Toujours joyeux, aidant et bon vivant, même lors de négociations commerciales parfois tendues... Et, bien sûr un passionné, impliqué jusqu'au bout, malgré l'âge et les difficultés.

Ce fut donc un plaisir de travailler avec lui, d'apprendre à ses côtés et de faire un bon bout de chemin ensemble, en prenant en compte l'intérêt bien compris à la fois des acteurs économiques, des consommateurs et des pouvoirs publics. Bref, en un mot, en défendant (efficacement) sa profession, il défendait aussi l'intérêt général. Chapeau !

Plus récemment, il a parfaitement compris ce que la carte restaurant ou le digital pouvaient apporter et a fait œuvre de pédagogue dans les domaines techniques, qu'il reconnaissait ne pas maîtriser complètement, mais dont il a su comprendre les enjeux, bien avant que CONECS ne soit vraiment opérationnel. Pour cela aussi, merci.

Là où il est allé, je lui souhaite un bon gueuleton. Avec un peu de chance, cela doit être une excellente table. Sinon, il retournera à ses fourneaux qu'il n'a jamais vraiment quittés.

Et, je te fais confiance pour agréer ce nouveau point de vente afin qu'il puisse accepter les cartes titre-restaurant labellisées Conecs ! Les équipes Conecs seront réactives, comme toujours, malgré la distance.

*Vincent TOCHE,  
Président de CONECS*

Charly Belisson est parti.

Pas comme d'habitude après nos déjeuners au Train Bleu où nous aimions nous retrouver dès qu'il quittait sa Provence d'adoption. Non, Charly est parti définitivement.

Pas de mon cœur, triste. Pas de mes souvenirs, nombreux.

Il fut mon premier rendez-vous important dès mon arrivée dans l'écosystème des Titres-Restaurant. Je venais des télécoms, des satellites et de l'espace, il me ramena sur terre en me parlant de terroirs. Puis, de gastronomie, de restauration et de ces Titres qu'il maîtrisait si bien. Y compris dans leurs aspects les plus techniques.

Enthousiaste à l'idée de sillonner la France avec nous pour en parler au sein de toutes les fédérations de l'UMIH, son syndicat qu'il aimait tant, ce Tour de France m'a permis de faire plus de 25.000 km à ses côtés et a fait de nous des amis. Il m'a présenté sa famille, Dominique sa tendre épouse et leurs enfants et petits-enfants, je leur ai donné la primeur de ma future paternité. Il voyait avec son cœur, et son cœur était grand et perçant.

Quand il venait avec nous pour une séance de travail, il appelait ça ses vacances. Rigoureux dans son travail, dans le respect de ses principes, il avait le talent des gens sincères, capable de faire passer ses doléances en douceur, sans compromis, mais toujours avec bienveillance.

Tu vas me manquer Charly, tu vas nous manquer, les Congrès seront bien tristes sans tes moustaches pour en arpenter les allées. Salut Charly, Salut l'Ami !

*Stéphane LEVY,  
Rédac. Chef de Connect & Vous*